

## La nostra cucina.

Un'attenta selezione di materie prime e pietanze stagionali.  
Dal 2017 facciamo parte del programma AFC  
(Alimentazione Fuori Casa)  
dell'Associazione Italiana Celiachia.  
Un menu quasi interamente disponibile anche senza glutine.

### ANTIPASTI

Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe •	6.00 €
Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	7.00 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone) <i>Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, Guanciale di Montagna stagionato</i>	16.00 €
Tagliere di formaggi con le sue marmellate e miele • (per 2 persone) <i>Morlacco e Bastardo del Grappa Malga Monte Asolone, Vézzena di Malga 18 mesi Presidio Slow Food, Monte Veronese</i>	12.00 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino (8 pezzi) •	10.00 €
Tartare di tonno (200 gr) •	12.00 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata •	9.50 €
Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • <i>2 capesante, 4 scampi 10/20, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i>	23.00 €

### PRIMI

Riso venere in fantasia di verdure •	7.00 €
Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza	7.00 €

### SECONDI

Hamburger di ceci con verdure alla griglia e pane semi integrale •	10.00 €
Ceci al curry con riso venere •	10.00 €
Hamburger di manzo con pancetta croccante, uovo, asiago DOP e patatine fritte	10.50 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con patatine fritte	14.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	11.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	11.00 €
Pollo al curry con riso venere •	10.50 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	12.00 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	10.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	14.50 €
Grigliata mista di pesce • (filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari)	12.50 €

### CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.00 €
Patate al forno •	3.00 €
Patatine fritte •	3.00 €
Verdure alla griglia •	3.00 €
Spinaci •	3.00 €

### menu bambini

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro	6.50 €
Penne al ragù di manzo* / al pomodoro •	6.00 €
Wurstel e patatine fritte •	6.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	8.00 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.00 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	8.00 €

### INSALATONE

CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •	
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	8.00 €
CAESAR •	
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	8.00 €
TONNO •	
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	9.00 €
COBB	
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive Kalamata, gorgonzola	9.00 €
PARMA •	
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	10.00 €

### DOLCI

Tiramisù scomposto •	4.00 €
Torta caprese al cioccolato con panna •	4.00 €

• su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da +0€ a +1.50€)



Mardignon Pizza & Cucina

Via Veneto 96, Romano d'Ezzelino VI

www.mardignon.it

follow us



Chiama, ordina, ritira da noi!

# MENU ASPORTO

Pizzeria & Cucina aperte tutti i giorni  
12.00 - 14.15 | 18.30 - 23.30  
chiuso sabato a pranzo  
Tel 340 2995121

Menu da asporto valido dal 16 maggio 2020. La direzione si riserva il diritto di variare i prezzi

MARDIGNON  
PIZZA & CUCINA

## PIZZE CLASSICHE

<b>BRIE &amp; SPECK</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
<b>GORGONZOLA &amp; SPECK</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
<b>NAPOLETANA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, aglio, capperi, acciughe, origano	8.00 €
<b>PARMA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	8.00 €
<b>PATATE &amp; SALSICCIA</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, patate al forno, salsiccia	8.00 €
<b>PATATOSA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, patatine fritte	7.00 €
<b>PORCHETTA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, porchetta	7.00 €
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, asiago DOP, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP	8.00 €
<b>QUATTRO STAGIONI</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
<b>ROMANA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe	7.00 €

### I nostri impasti bio.

Utilizziamo unicamente

farine biologiche certificate e lievito madre vivo.

Quattro impasti bio: classico con farina semi integrale macinata a pietra, multicereali con farina integrale macinata a pietra, alla napoletana e senza lievito.

<b>SICILIANA</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	8.50 €
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, tonno, cipolla rossa	8.00 €
<b>VERDURE</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	8.00 €

## PIZZE CLASSICHE BIANCHE

<b>ESTIVA</b> • mozzarella, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
<b>SAN LORENZO</b> mozzarella, friarielli, salsiccia	8.00 €
<b>SORRENTINA</b> • mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola	8.00 €

### La nostra pizza senza glutine.

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC dell'Associazione Italiana Celiachia.

Cotta in un forno dedicato viene preparata seguendo le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine. Disponibile con le farciture indicate con il simbolo •

## PIZZE SPECIALI

<b>BUONGUSTAIA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	9.50 €
<b>CANTABRICO</b> • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico	9.50 €
<b>CANTABRICO &amp; BURRATA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	12.50 €
<b>CAVALLINA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, rucola, Grana Padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	9.00 €
<b>D.O.C.</b> • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	10.00 €
<b>EMILIANA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, rucola, noci	8.50 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	10.00 €
<b>GRECA</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	8.50 €
<b>GUSTOSA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, code di gambero	8.50 €
<b>MARDIGNON</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	9.00 €
<b>MONTANARA</b> passata di pomodoro bio, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	8.50 €
<b>PARMA &amp; BURRATA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	11.00 €

<b>PARMIGIANA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana Padano DOP a scaglie, asiago DOP	9.00 €
<b>PREALPINA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
<b>TRICOLORE</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	10.00 €
<b>VALTELLINA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	9.00 €

### la pizza MARGHERITA... a modo nostro

<b>la CLASSICA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco con impasto ALLA NAPOLETANA	5.50 €
<b>SPORITA</b> • passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
<b>CONFIT</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, Grana Padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
<b>di BUFALA</b> • passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
<b>di BUFALA</b> • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
<b>BUFALINA</b> • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €

**IMPASTI** multicereali con farina integrale bio +1.00 €; alla napoletana bio +1.00 €; senza lievito bio +1.00 €; • disponibile senza glutine +2.50 €

**AGGIUNTE** tradizionali da +1.00 €; affettati da +1.50 €; funghi da +1.50 €; pesce da +3.50 €; formaggi da +1.50 €; mozzarella di bufala +3.00 €; mozzarisella: +3.00 €; pizza battuta +4.00 €; pizza baby - 0.50 €



Il menu potrebbe subire variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti